

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Karakteristik yang diperoleh dari perlakuan dari F5 dengan penambahan tepung daun kelor sebesar 8gr yaitu kadar abu 1,17%, kadar kalsium 183,0% dan kadar protein 39,85%, sedangkan untuk kadar air diperoleh pada F1 yaitu 3,64% dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Nilai perlakuan terbaik *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor melalui uji organoleptik terhadap penilaian panelis yaitu F2 yang sesuai dengan standar mutu SNI-2973-2011 berdasarkan parameter warna, rasa, aroma dan tekstur.
3. Perbandingan tepung daun kelor dengan tepung terigu memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap kadar air kadar abu, kadar kalsium, kadar protein dan uji organoleptik.

#### **5.2 Saran**

1. Suhu dan waktu pemanggangan harus selalu dikontrol agar menghasilkan produk yang berkualitas.
2. Letak dan posisi loyang harus *dirolling* agar kematangan *cookies* merata
3. Ukuran (ketebalan) *cookies* sebaiknya disamakan agar waktu pematangan seragam.